

Imprese, guidano le donne soprattutto in campagna

Un'azienda agricola su quattro è femminile e la percentuale continua a crescere

Confagricoltura: «Boom nel turismo rurale e nel settore vinicolo e cerealicolo»

► PADOVA

Cresce e si attesta di pochi decimali sotto il 25% il numero delle imprese agricole al femminile della provincia di Padova. A dirlo è **Confagricoltura** Padova che conferma, pure fra i suoi iscritti, un trend assolutamente in linea con il dato provinciale. «Dai nostri dati emerge come la pattuglia rosa sia sempre più presente soprattutto nel settore vitivinicolo e nel cerealicolo», dice **Giordano Emo Capodilista**, presidente di **Confagricoltura** Padova. «Ma le donne spiccano anche nei settori più innovativi come il turismo rurale e gli agriturismi, dove è importante la capacità di fare accoglienza. Spesso si tratta di giovani in possesso di una laurea in agronomia e in enologia, ma anche in altre materie che nulla hanno a che fare con l'agricoltura».

Secondo gli ultimi dati della Camera di Commercio di Padova, il numero di imprese femminili attive nell'agricoltura è di 3.039 e la provincia si colloca in terza posizione nella classifica rosa dei titolari d'azienda dopo Treviso (3.630) e Verona (3.152). Di storie di successo al femminile **Confagricoltura** Padova ne ha collezionate tante: c'è chi, come Michela Tasca, una laurea di economia nel cassetto, gestisce l'agriturismo Ca' de Memi a Piombino Dese (il terzo più bello d'Italia secondo una classifica del britannico *The Telegraph*) con il marito Ottorino e le fi-

glie Giulia ed Elena, la prima con laurea in giurisprudenza e la seconda architetto, e chi come la vicepresidente di **Confagricoltura** Padova e Veneto Chiara Sattin, classe 1977, dopo una laurea in economia e turismo ha scelto di seguire le orme del padre e si occupa dell'azienda di famiglia, Le Carrare a Monselice. Ma c'è anche la giovanissima Michela Magnasame, 32 anni, che conduce con la mamma Santina il caseificio omonimo a Sant'Angelo di Piove, nato nel 1984 quando il padre, operaio metalmeccanico, aveva lasciato un'azienda che versava in cattive acque per avviare una stalla con 10 vitellini. «Nel 2005, i miei genitori hanno deciso di far partire i lavori per costruire un caseificio, inaugurato nel 2009», racconta Michela. «Io lavoravo per un'agenzia di viaggi, ma ho deciso di lasciare tutto e di fare formaggio con la mamma e la nonna. Abbiamo 10 vacche e facciamo 25 tipi di formaggio. L'anno scorso abbiamo ristrutturato l'azienda per il benessere animale, perché crediamo che se le vacche stanno bene il latte sia più buono. Ora sta iniziando ad aiutarci anche mia sorella Rebecca, che ha 21 anni. Non tornerei più indietro, anche se lavoro 365 giorni perché ho tante soddisfazioni: abbiamo vinto due medaglie al concorso Caseus Veneti e siamo arrivati secondi all'Italian Cheese World».

Riccardo Sandre



La famiglia Magnasame che gestisce il caseificio a Sant'Angelo di Piove

